# Tagesmenu

## Montag, 23. November

Gemüsecrèmesuppe
**oder**
Blattsalat mit Wurzelrohkost an Hausdressing

Pouletspiessli mit Salbeijus,
dazu Randen-Risotto und Brokkoli
**oder**
Randen-Risotto,
dazu Meerrettich-Crème und Brokkoli

Orangen-Kokoscrème

## Dienstag, 24. November

Kürbissuppe mit Zitrone
**oder**
Bunter Blattsalat an Cassisdressing

Rindsragout* (CH) mit Rosmarin,
dazu Bohnengemüse und Teigwaren
**oder**
Brüsseler mit Bratkäse,
dazu Kräutersauce und Hirsestock

Tonkabohnen-Créme

## Mittwoch, 25. November

Haferflockencrèmesuppe mit Kräutern
**oder**
Blattsalat mit Sesam und Rüebli an Hausdressing

Trutenbrustgeschnetzeltes* (FR),
dazu Polenta und Wirz
**oder**
Polenta mit Wirz
an cremiger Gorgonzolasauce

Mandel-Zimtpudding

## Donnerstag, 26. November

Erbsensuppe mit Minze
**oder**
Salat mit Sprossen an Hausdressing

Entenbrust (FR) in Zwetschgen-Kardamomjus,
dazu Couscous und Ofengemüse
**oder**
Schwarze-Bohnen-Eintopf
mit Wintergemüse und Couscous

Brombeer-Joghurt

## Freitag, 27. November

Brokkoli-Crèmesuppe
**oder**
Bunter Salat an Orangendressing

Goldarsch* (Island), dazu Blattgemüse,
Dillsauce und Kartoffeln
**oder**
Frischkäsetimbale mit Blattgemüse,
dazu Dillsauce und Kartoffeln

Schoko-Quark

## Sonntag, 29. November

Gerstensuppe mit Kräutern
**oder**
Blattsalat an Hausdressing

Geschmorter Rinderbraten* (CH),
dazu Lauch und Spätzli
**oder**
Käse-Spätzli
mit Lauch und Rahmsauce

Tiramisu

**Mittagessen Mo bis Fr und So 12.00 – 13.30 Uhr**
**À-la-carte-Bestellungen bis 13.15 Uhr**

Tagesmenu vegetarisch CHF 23.– / ½ Portion CHF 21.–
Tagesmenu mit Fleisch CHF 28.–/ ½ Portion CHF 26.–
Suppe, Salat und Dessert CHF 15.–

BIOSUISSE

Seit 2016 sind wir eine Bio-Knospe-Komponentenküche mit Bio-Knospe-Salaten, -Gemüse und -Obst sowie -Getreide und -Teigwaren.

*konventionell
Preise inkl. MwSt., Änderungen vorbehalten.